“PENGALAMANKU DENGAN MAKANAN.” VOL. I

AWAS ADA KAMI

“PEngalamanku dengan makanan.”

-TJARATANGAN-

GUDEG SAGAN & PECEL

Aku paling suka makan *gudeg*, apalagi ***gudeg Sagan***. Tapi aku selalu pilih tanpa sambal goreng *krecek*, soalnya aku nggak bisa makan pedas. Walaupun gitu, aku suka banget sambal goreng *printil* loh, daging sapi atau ayam yang digiling terus dibentuk bulat kecil kayak bakso mini. Biasanya dimasak bareng kentang kotak-kotak kecil dan bumbu merah. Aku suka makan itu pas Lebaran, karena rasanya manis dan gurih, cocok banget sama lidahku. *Gudeg Sagan* itu lembut dan enak banget! Kadang aku sampai minta bungkus buat dibawa pulang, biar bisa nikmatin sendiri. Emang favoritku banget!

Aku juga pernah coba *gudeg manggar*. Beda banget teksturnya! *Gudeg manggar* itu dibuat dari bunga kelapa (*manggar*) yang dimasak dengan bumbu *gudeg*. Rasanya juga enak dan unik. Kalau kamu belum pernah coba, nanti aku bisa kasih rekomendasi. Oh iya, ternyata jenis *gudeg* itu banyak juga, loh! Ada *gudeg* kering, *gudeg* basah, *gudeg* Solo, sama *gudeg* putih. Masing-masing punya ciri khasnya sendiri.

Kalau ***pecel***, itu makanan yang sering dimasak Ibu di rumah. Aku emang suka sayuran —kayak kacang panjang, bayam, sama tauge. *Pecel* disiram pakai bumbu kacang yang nggak terlalu pedas, ada sedikit rasa pedasnya gitu. Lauknya biasanya tempe tepung goreng. Rasanya tuh segar dan enak banget! **Pecel buatan Ibu menurutku paling cocok sama seleraku**. Cara masaknya juga gampang, makanya aku makin suka.

Terus, ada juga ***rawon***. Aku udah suka *rawon* sejak sekolah di **SLB Karnnamanohara**. Di sana nggak ada kantin, jadi **murid dan guru sering makan siang bareng**. Aku ingat banget, *rawon*nya enak dan rasanya khas—kuahnya hitam dari kluwek, dagingnya empuk, terus kalau ditambah daun kemangi jadi makin wangi. Aku pernah coba masak sendiri di rumah, dan ternyata rasanya masih sama, jadi nostalgia banget.

Terakhir, ***garang asem***. Ini juga termasuk makanan favoritku. Aku suka karena rasanya beda dan nggak pedas. Daging ayamnya lembut banget dan kuahnya asam segar. Biasanya dibungkus daun pisang terus dikukus, jadi aromanya wangi dan khas banget. Menurutku, *garang asem* ini unik dan cocok banget buat seleraku yang nggak suka pedas.

(Maaf ya, aku gak punya foto waktu aku makan langsung makanan-makanan itu, soalnya aku sering lupa ambil gambar pas makan, *hehehe*. Tetapi aku masih ingat nama-nama makanannya dan rasanya yang enak banget). Nanti aku bisa muncul lagi buat kasih foto asli dariku tapi aku berusaha aja, ya.

“Haiii, aku **Aulia Rosanti** (singkatnya **Lia**). Aku yang nulis tentang “***Gudeg Sagan & Pecel***.” Aku tuli sejak lahir dan tidak bisa mendengar. Awalnya sulit menerima keadaan, tetapi sekarang belajar bersyukur dan menerima diri apa adanya. Duniaku berbeda, justru dari situ aku mendapatkan banyak pengalaman berharga. Aku tetap semangat belajar, terutama bersama teman-teman Tuli karena **aku percaya, setiap orang punya cara sendiri untuk tumbuh dan memberi arti, termasuk aku sebagai Lia**.”

“Hobiku jalan-jalan, baca buku, mengobrol (cerita & curhat) terutama dengan teman-teman tuli, nonton film maupun drama, dan melukis.”

Hangatnya Tradisi Masyarakat *Aborigin* dalam Semangkuk Sup Ekor Kanguru

Masyarakat adat Australia—yang sering disebut sebagai orang ***Aborigin***—merupakan salah satu peradaban tertua di dunia, yang telah hidup selaras dengan alam selama puluhan ribu tahun. Selain dikenal karena kedekatan mereka dengan tanah dan alam, komunitas Aborigin juga memiliki tradisi kuliner yang kaya dan tetap bertahan hingga kini.

Selama tiga tahun terakhir saya tinggal dan belajar di Australia, saya beberapa kali berkesempatan mengunjungi komunitas-komunitas *Aborigin*. Di sana saya belajar banyak, termasuk tentang makanan tradisional mereka. Dari berbagai hidangan yang saya coba, salah satu yang paling berkesan adalah ***kangaroo tail soup***—sup ekor kanguru.

gambar dari *Google*

Jauh sebelum sup ini muncul di restoran-restoran modern, masyarakat *Aborigin* telah memasaknya selama ribuan tahun. Ini **bukan sekadar resep, tetapi bentuk penghormatan mereka kepada alam** bahwa setiap bagian dari hewan buruan bisa dimanfaatkan tanpa ada yang terbuang.

Bagi orang *Aborigin*, memasak sup ekor kanguru adalah sebuah **seni yang menuntut kesabaran sebab dimasak secara perlahan, mengikuti irama alam**. Dalam tradisi mereka, makanan bukan hanya soal rasa, tapi juga makna atau narasi yang mau dituturkan turun temurun dari generasi ke generasi. Seperti kata pepatah: *good things take time*.

Biasanya, ekor kanguru dipanggang terlebih dahulu untuk memberikan aroma asap yang khas, kemudian direbus perlahan selama berjam-jam bersama bawang, umbi-umbian, dan rempah-rempah asli Australia seperti *lemon myrtle* atau *bush tomato*. Hasilnya? Kaldu yang kaya, dalam, dan gurih. Rasanya sedikit mengingatkan pada kaldu buntut sapi, tetapi lebih alami. Sentuhan asap dari proses pemanggangan memberikan nuansa *barbecue* pedalaman yang autentik.

Tekstur dagingnya empuk dan berserat, mirip dengan daging buntut sapi. Namun, lebih ringan karena kanguru adalah hewan rendah lemak. Kadang ada cita rasa tanah yang halus, apalagi jika menggunakan rempah-rempah lokal. Jika dimasak di atas bara api seperti cara tradisional, rasa *smoky*-nya makin terasa—menghadirkan sensasi makan langsung dari alam liar.

Salah satu ciri khas sup ini adalah teksturnya yang agak lengket. Mengapa demikian? Karena ekor kanguru kaya akan kolagen alami dari jaringan ikat dan tulang rawan. Saat dimasak lama, kolagen ini larut ke dalam kaldu, menghasilkan kuah yang kental, licin, dan melekat di mulut—mirip sensasi makan sup buntut atau kaki sapi. Namun, lebih ringan dan tidak terlalu berlemak. Justru inilah yang membuat rasa gurihnya lebih tahan lama.

Lalu, apakah legal memakan daging kanguru? Jawabannya: ya, legal, asalkan diperoleh dari sumber yang sah dan memenuhi regulasi ketat pemerintah. kanguru bukan spesies yang terancam punah dan populasinya justru sangat besar di beberapa bagian Australia. Oleh karena itu, perburuan kanguru secara terkendali dianggap sebagai cara untuk menjaga keseimbangan ekosistem. Karena kanguru adalah satwa liar dan bukan hewan ternak, peredaran dagingnya diawasi ketat oleh pemerintah demi keberlanjutan ekosistem dan kesejahteraan hewan.

gambar dari *Google*

Masyarakat *Aborigin* memakan daging kanguru bukan hanya karena ketersediaannya di alam liar, tetapi juga karena nilai spiritual dan budaya yang melekat. Bagi mereka, kanguru adalah bagian dari "*bush tucker*" (makanan asli dari alam), dan memasaknya adalah cara untuk terhubung dengan tanah, leluhur, dan kisah-kisah penciptaan mereka. Sup ekor kanguru, dengan demikian, bukan sekadar makanan, tetapi warisan hidup yang terus mereka jaga dan bagikan kepada dunia.

Sup ekor kanguru sekarang bisa ditemukan di banyak tempat—mulai dari kamp-kamp tradisional dan festival budaya, hingga restoran *fusion* di kota-kota besar Australia.

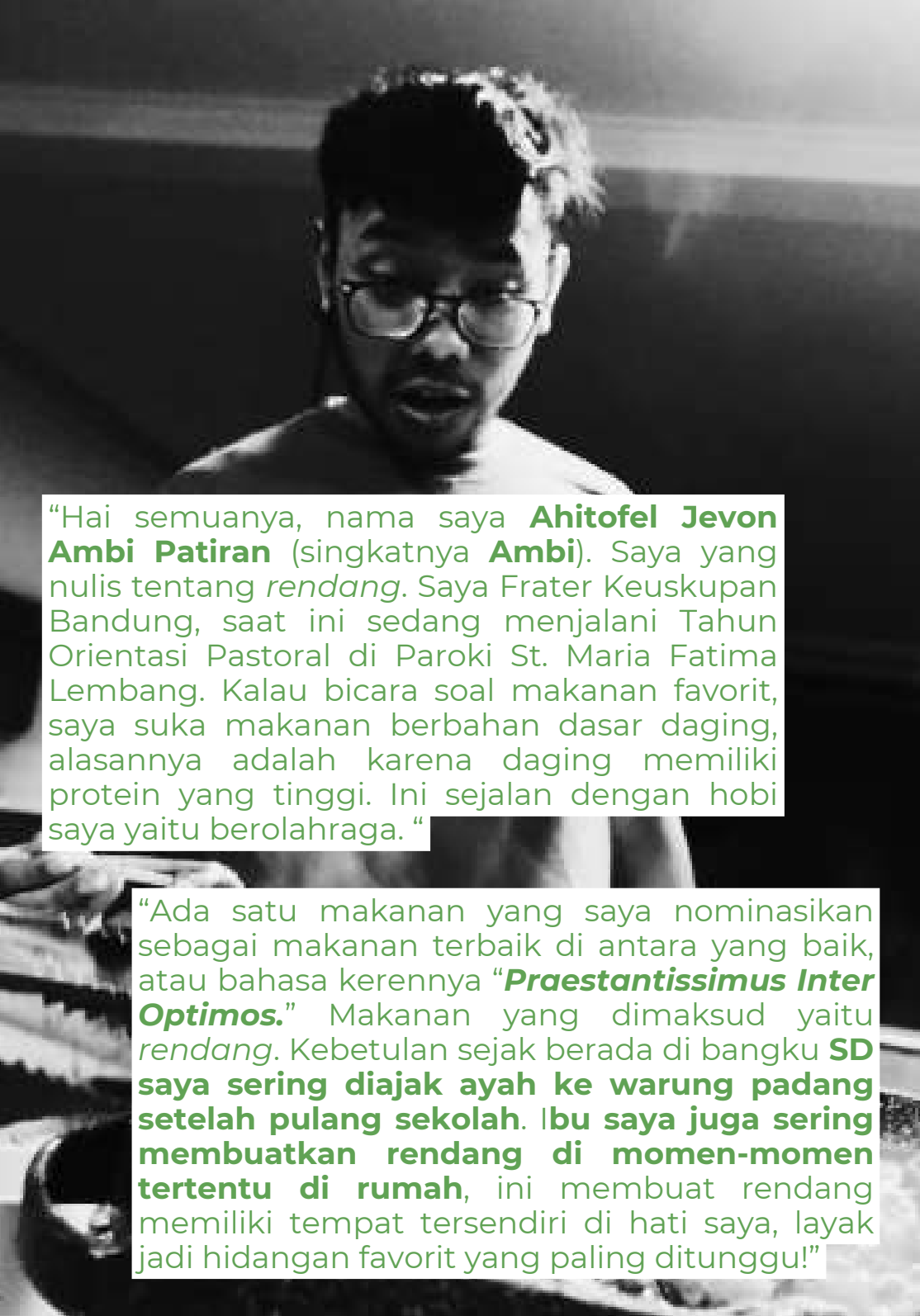
gambar dari *Google*

"Saya **Gusty Siga**—seorang mahasiswa teologi yang suka musik, fotografi, dan Sejarah. Saya yang nulis tentang "***Sup Ekor Kanguru***." Saya berdarah campuran, Indonesia-Timor Leste, dan sedang belajar dan mempersiapkan diri menjadi misionaris SVD. Makanan favorit saya di peringkat pertama ada ***Ikan kuah asam*** **buatan Mama saya**, diikuti jenis-jenis makanan lain khas Pulau Timor, seperti jagung *bose*, sei Babi + sambal *luat*, dan sayur rumpu *rampe*. Saat ini sedang tinggal dan belajar di Melbourne, Australia, sambil bergiat dalam beberapa kegiatan *ministerial-pastoral* yang berfokus pada masyarakat adat *Aborigin* Australia. Pernah mengikuti program *live-in* selama sepekan pada Juni 2024 di daerah pemukiman masyarakat *Aborigin* di *Alice Spring*, sambil belajar tentang budaya, kuliner, dan karya-karya seni Masyarakat adat setempat."

Rendang Talks: Dari Nikmat sampai Manfaat

Siapa sih yang tidak tahu nikmatnya rasa ***rendang***? Ini makanan favorit yang betul-betul nagih! tidak percaya? *Rendang* beberapa kali meraih prestasi internasional dan dinobatkan sebagai salah satu makanan terenak di dunia, loh! Masakan khas Minangkabau ini seringkali memang menjadi "Bintang" di meja makan.

Tidak hanya bagi orang Minang saja, tapi juga bagi orang-orang yang tinggal di hampir seluruh wilayah Indonesia. Pedas, gurih, lembut, dan wanginya betul-betul bikin susah *move on*. Sampai saat ini sepertinya baru satu atau dua orang sih yang mengaku bahwa mereka tidak menyukai *rendang*. Umumnya orang yang saya temui juga tidak bisa menahan nikmatnya rendang, loh!!

Tidak berhenti sampai bikin kenyang saja.. Protein daging sapi yang terkandung dalam *rendang* juga bagus untuk tubuh kita. Sangat baik untuk pertumbuhan dan energi. Rendang sendiri dinamakan berdasarkan proses pengolahannya. Proses "*merendang*" merupakan proses memasak daging (Biasanya daging Sapi) khas Minang dengan menggunakan santan dan campuran rempah khas Minang.

Dimasak perlahan sampai kuahnya menyusut dan meresap sempurna. Waktu *merendang* ini bisa dikatakan lama, loh. Bisa sampai 4 Jam!! Tetapi justru proses panjang ini yang membuat *rendang* begitu nikmat dan tahan lama.

Bagi orang Minang sendiri, *merendang* **bukan cuma proses membuat makanan tapi juga wujud cinta orang Minang bagi keluarganya**, keren kan??

Meski nikmatnya diluar nalar, tetapi kita harus ingat! Yang berlebihan itu tidak baik ya *gaes*.. Kita harus tetap bijak dalam menyantapnya karena kandungan lemaknya juga tinggi. Jadi setiap kalian makan *rendang* ingat ya.. Cinta, tradisi, kualitas dan segudang gizi siap untuk menemani hari-harimu!!

gambar dari *Google*

“Hai semuanya, nama saya **Ahitofel Jevon Ambi Patiran** (singkatnya **Ambi**). Saya yang nulis tentang *rendang*. Saya Frater Keuskupan Bandung, saat ini sedang menjalani Tahun Orientasi Pastoral di Paroki St. Maria Fatima Lembang. Kalau bicara soal makanan favorit, saya suka makanan berbahan dasar daging, alasannya adalah karena daging memiliki protein yang tinggi. Ini sejalan dengan hobi saya yaitu berolahraga. “

“Ada satu makanan yang saya nominasikan sebagai makanan terbaik di antara yang baik, atau bahasa kerennya “***Praestantissimus Inter Optimos.***” Makanan yang dimaksud yaitu *rendang*. Kebetulan sejak berada di bangku **SD saya sering diajak ayah ke warung padang setelah pulang sekolah**. I**bu saya juga sering membuatkan rendang di momen-momen tertentu di rumah**, ini membuat rendang memiliki tempat tersendiri di hati saya, layak jadi hidangan favorit yang paling ditunggu!”

Nasi *Krawu*

Nasi *krawu* bagiku sebuah makanan yang mewah karena dari kecil diriku jarang memakan makanan tersebut karena harganya yang memang cukup relatif mahal. Namun, seiring berjalannya waktu dengan perekonomian keluarga yang sudah mulai stabil, di situ nasi *krawu* menjadi salah satu makanan impian yang selalu ingin aku coba, di masa SMK diriku mencoba untuk mencari penghasilan sendiri dengan jualan baju kecil-kecilan dan dengan hasil itu aku pun bisa merasakan sensasi memakan nasi *krawu* yang selalu aku bayangkan, **membelinya dengan hasil jerih payah sendiri dan keinginan yang terkabulkan, menjadikan kebahagiaan yang tak terkir**a. Saat ini aku sedang merantau di Jogja untuk menempuh pendidikan kuliah dan jika sewaktu pulang ke Gresik, orang tuaku biasanya akan memasakkan nasi *krawu*, katanya **sebagai rasa bahagia karena aku telah pulang**.

Nasi *krawu* sendiri bisa aku katakan relatif mahal karena memang dari segi bahannya memakai daging sapi, tetapi ada penjual nasi *krawu* yang memakai daging ayam. Namun, dari segi rasa tentu berbeda, perbedaan minyak dari dagingnya pun berbeda.

Nasi *krawu* disajikan dengan nasi putih dengan suwiran daging dam jeroan, serta diberikan toping koya dan sambal khasnya yaitu sambel *petis* dan kecap. Nasi *krawu* juga biasanya disajikan dengan kuah kaldu daging atau masyarakat Gresik menyebutnya kuah semur, jika semua hal itu disajikan dan dirasakan dengan lidah yang tak pernah mencobanya mungkin akan menjadi pengalaman makan yang menarik.

Nasi *krawu* kini dijual dengan **rata-rata harga Rp 20.000 – Rp 30.000**, itu tergantung restoran mana yang menjualnya, tentu beda tangan akan beda rasa juga. Bagi orang-orang di luar Gresik menurutku sendiri perlu mencoba makanan tersebut.

gambar dari *Google*

“Saya **Wildan Mo-Henk** (singkatnya **Mo-Hen**k). Saya yang tulis tentang ***“Nasi Krawu.”*** Tumbuh di Kabupaten Gresik hingga masa SMK dan merantau di Jogja sejak tahun 2022 hingga saat ini. Berkesibukan menjadi mahasiswa seni murni ISI Yogyakarta, hobi saya berkesenian (tumbuh hobi tersebut sejak dari bangku SMP), selain berkesenian saya juga kerap bermain *game* dan bercengkerama dengan orang-orang lain, untuk berdiskusi maupun hanya sekadar berkunjung.”

“Saya menyukai banyak makanan, seperti nasi krawu, bubur rumo, bakpia, dan tentunya masakan pribadi. Dengan berkesenian sekaligus menjadi mahasiswa seni, saya kerap mengikuti berbagai pameran seni dengan menampilkan karya seni berwujud lukisan, seni cetak, maupun instalasi. **Kini saya memperjuangkan impian menjadi seniman**.”

KASUAMI

Kasuami adalah makanan khas yang berasal dari daerah Sulawesi Tenggara yang banyak ditemukan di Kepulauan Buton, Muna, Wakatobi, dan sekitarnya. Makanan ini berbahan dasar singkong yang diparut, kemudian diperas untuk menghilangkan airnya, lalu dikukus menggunakan cetakan khusus berbentuk kerucut.

Menurut cerita yang aku dengar, *kasuami* itu berkembang dalam budaya masyarakat pesisir yang dulunya cukup bergantung pada hasil bumi seperti singkong terutama saat beras yang sulit didapat. Selain itu katanya ***kasuami*** **sendiri memiliki nilai filosofi** karena proses **pembuatannya butuh kesabaran ekstra, yaitu dari memarut, memeras, mengayak, sampai mengukus dan ini menjadikan *kasuami* sebagai lambang ketekunan dan kerja keras masyarakat**.

Di banyak keluarga di wilayah Buton, Muna, Wakatobi, dan sekitarnya, selain menjadi makanan sehari-hari, *kasuami* juga disajikan dalam acara penting atau acara adat sebagai simbol penghormatan kepada tamu. Rasa dari Kasuami sendiri agak gurih dan teksturnya agak padat, tetapi lembut kenyal gitu, enak banget pokoknya! Apalagi kalau dimakan bareng lauk seperti ikan bakar, ikan asin, ikan kuah kuning, sambal *parende* atau sambal *colo-colo*, *wow* rasanya jadi makin sempurna.

gambar dari *Google*

Tetapi ada juga *kasuami* gula merah, yaitu k*asuami* yang adonannya di campurkan dengan gula merah sehingga memberikan cita rasa yang makin *maknyus* perpaduan antara manis dan gurih.

Bahan pokok dalam pembuatan k*asuami* adalah singkong yang sudah di kupas bersih kemudian di parut hingga halus, lalu singkong yang sudah halus di peras sampai airnya keluar. Diamkan air perasan agar *pati* singkong mengendap lalu ambil *pati*nya.

Setelah itu campurkan *pati* singkong tadi dengan ampas parutan singkong kemudian tambahkan sedikit garam untuk memberikan sedikit cita rasa gurih, setelah itu campuran tadi diayak sampai halus. Masukan adonan ke dalam cetakan kerucut lalu kukus kurang lebih selama 30-45 menit, setelah matang *kasuami* siap di santap.

gambar dari *Google*

"Hai hai hai, kenalin nama aku **Ichwanul Syahfitrah** (singkatnya **Fitrah**). Aku yang nulis soal "***Kasuami***," Kalo ditanya asal aku dari mana jujur aku agak bingung karena aku kebanyakan campurannya, yang pasti aku ada keturunan Bau-Bau, Buton, Sulawesi tenggara. Aku suka banget sama Mie Ayam dan Daging Suwir Balado. Aku juga sangat suka *kasuami*, apalagi kalo di makan pake ikan asap dan sambal *colo-colo*, **aku bisa habisin satu *kasuami* buat aku sendiri**."

"Membaca adalah hobiku, aku bisa menghabiskan banyak waktu hanya untuk membaca, bahkan aku bisa melupakan segalanya jika sudah membaca, selain itu aku juga menyukai *K-pop* dan *Anime/Manga*. Ketiganya bisa dibilang hobi dan duniaku."

PAGEBLUG GUNUNGKIDUL : MEMAKAN APA AKU HARI INI?

Sebenarnya jika ngomongin tentang pangan, di daerah tempat tinggalku tidak kehabisan topik yang menarik jika dibahas, pun Gunungkidul terkenal dengan daerah yang gersang dan sulit pangan pada jaman dahulu, tak heran mengapa *wong-wong* Gunungkidul sempat dicap '*nggragas*', '*opo-opo dipangan*' seperti *garengpung* (*Cicadidae*), belalang (*Caelifera*), *ungkrung* (*Hyblaea puera*) dan jenis serangga lainnya.

Tak lepas juga dari padangan orang lain tentang Gunungkidul, yah karena disini sulit akan air dan tak luput juga peradabannya mengalami masa-masa '***pageblug***' era 1900-an, simbahku tak ingat betul tahunnya. Saking sulitnya, banyak orang mati kelaparan pada masa itu, sempat juga mendengar cerita-cerita tak masuk akal era simbah-simbahku dulu.

Thiwul, mungkin bagi sebagian orang Gunungkidul atau Jogja dan sekitarnya sudah mulai asing dengan makanan ini padahal makanan ini belum lama **menjadi komoditas utama atau simbol perjuangan hidup oleh masyarakat Gunungkidul**, berbahan dasar dari singkong yang dikeringkan (baca : *gaplek*).

Makanan ini sempat menjadi komoditas pangan utama bagi warga Gunungkidul sejak jaman penjajahan. Aku membayangkannya, yah sekitar tahun 1850 sampai 1970-an, pun aku yang lahir di 2000-an familiar dengan makanan itu. Dahulu masa kecilku, simbah sering memasak *thiwul* sebagai olahan jika bosan dengan nasi, masyuk akal rasanya, gurih, dicampur dengan sambal bawang dan ikan asin atau tempe.

gambar dari *Google*

Saking masifnya *thiwul* di Gunungkidul, dahulu sampai ada orang yang dijuluki dengan '*Mbah Thiwul*' karena ia enggan memakan nasi dan lebih memilih *thiwul* karena sudah terbiasa dan cocok. *Thiwul* ini sudah jarang sekali ditemui, mungkin pada masa sekarang hanya 1 atau 2 orang yang membuat dan menjadikannya sebagai bahan pokok sehari-hari. ***Thiwul* ini bisa jadi makanan pokok alternatif jika besok-besok siapa tau terjadi lonjakan harga pokok yang tak terjangkau**, *lol*.

Walang atau Belalang ini juga sering ditemui dan menjadi khas makanan orang Gunungkidul yang masih berkaitan dengan era *pageblug* dahulu. Dijadikan teman makan berat atau camilan pun masih masuk akal. Pada sekarang, rasanya lebih variatif karena orang-orang mulai membumbuinya dengan rasa pedas manis, pedas asin dan *bacem*. Aku sempat beberapa kali menyantapnya sebagai lauk pauk, rasanya gurih dan *crunchy*.

Walang* ini musim-musiman, kadang jika musimnya menjadi binatang hama yang invasi bagi pertanian, tetapi juga panen raya bagi para pemburu *walang. Ohiya, lupa menambahkan bahwa konsumsi *walang* ini mempunyai beberapa risiko bagi yang mengidap alergen, biasanya *walang* menimbulkan efek gatal-gatal yang variatif juga, ringan, sedang, dan ekstrem, jadi jika ingin makan pastikan tubuh kamu tidak mempunyai alergi terhadap telur atau semacamnya, yaah.

Nulis tentang "***Pageblug GunungKidul: Memakan Apa Aku Hari Ini***?"

Ghofur Saddam I, lahir dan besar di Gunungkidul, *part-time* ngampus *full time* nganggur.

TERIMA KASIH

bagi siapa saja yang sudah membaca tulisan-tulisan di sini atau sekadar mampir dan lihat.

saatnya makan se'i babi sambil dengarin Kontra Muerta dari Morgue Vanguard.